We Lwowie
Dnia 24go Września
1830.

Ner. 30.



GAZETA OGRODNICZA.

Taki (jeżli pozwoli ogród nam spokojny
Wojska wspomnieć ogromne) taki krwawe wojny
Obraz przed naszym zwykły wystawywać okiem.
Tu oboz nieprzebyty, i plotony bokiem;
A zamożny w swą siłę, i dawne działanie,
Wyszedł rycerz na czoło, sam za wojsko stanie.

Ogrody Delilla, pieśń druga.

Sadownictwo.

Odnowienie śliw, z altenburgskiéj kroniki pomologicznéj.

Artykuł przez P. Agrykola w niéj umieszczony: Śliwa mówi jest owocem, który ma miejsce w rzędzie piérwszych owoców. Troskliwość sobie poświęcona, nadgradza hojnie, jeżli nie co roku, w dwa lata niezawodnie. Lecz bywa nieraz, że śliwy zastanawiają się w rodzeniu, tego doświaczamy. Dla czego to bywa zaraz objawię. Bywają czasém po sobie następujące lata, że gałązki dla wilgotnéj, i zimnéj pory, nie dostępują swojéj dojrzałości, soki żywotne nie mają czasu zgęstnieć, nim zima zapadnie, więc takowemu drzewu zbywa na potrzebnéj sile, gdy odżyje z wiosną na uformowanie kwiatu. Procz tego okazuje się po większéj części mchem okryte. W takim stanie będąc, wiele lat, a może i nigdy rodzić nie będą. Cóż począć? Odmłodnienie drzewa, jest tu najlepszém lekarstwem, bo przez to ocuca się w nim siła rodzenia. To się zaś tak robi: W poźnéj jesieni, lub przy końcu zimy odpiłowują się gałęzie, zewnętrzna twarda kora w miejscu ucięcia obrzyna się, zaś owo miejsce zasmarowuje się grubo gliną, z krowieńcem zmieszaną, co przeskadza, aby sok w drzewie nie wysechł, lecz pokazującym się oczkóm dostarczył pożywienia. Poczém odgarta się ziemia od korzenia, na którym trzeba zawsze żeby ziemia na jaki cal była, kładzie się gnój bydlęcy, potém nakrywa ziemią. Nigdy nie należy na korzenie kłaść zaraz gnój, tym sposobem gubią się drzewa, bo korzenie dostają gangreny. Niech to służy za prawidło, że między gnojem a korzeniem, powinna być w środku ziemia.

Dla czego drzewo nieraz rośnie, a liście jego żółknie.

Tego przyczyną jest wyniszczona ziemia, z któréj korzenie nie może dla siebie przyzwoitego wyciągnąć pożywienia. Wtedy zdjąć ziemię, inszą lepszą nawieźć, także na korzenie, zawsze ziemią nakryte, sypią się popiół i sadza, ziemią się przykrywają, i często się takowe drzewa podlewają. To sprawia, że po nie jakim czasie liście swoją zielonośc odzyskują.

O wyprowadzeniu nowych gatunków owoców,

Rzecz w naszym języku jeszcze piórem nie tknięta. Wiadome są próby i usiłowania Prof. Maus, w szkółce *de la fidelité* w Bruxelli czynione. Chcąc nowe gatunki owoców wyprowadzić, tysiące nasiał ziarnek, tysiące dziczek ponasadzał. Skutek wypadł ten, że z tysiąca ziarnówek sześćset było złych gatunków, trzysta pięćdziesiąt miernych, a tylko pięćdziesiąt dobrych, z których tylko dziesięć było szczególniéjszych.

Kilkoletnie robiąc takowe doświadczenie, wyprowadził wiele przepysznych gatunków, a między innemi gruszkę Dyla i Xiężąca, które znane dotąd w dobroci przewyższają. Prof. Maus tak sam o tém mówi: „Nimeśmy wyprowadzili

)(

te nowe gatunki, sieliśmy ziarnka przednich, od dawna znanych gatunków, które nam Pomologowie opisali. Ze stu drzewek, ledwie jedno było nie złe, ale żadnego nie było coby zastąpiło ów gatunek, z którego wzięto ziarnka. Tym czasem doszła mnie wieść, że w Bergen robione takowe doświadczenia z średniemi gatunkami, wyborne wydawały owoce. Więc wziołem ziarnka, i pestki podlejsze, skutek był pomyślny, bo w szóstym, a nawet i w piątym roku, większa ich część różniła się wybornym owocem. Z tych znowu siałem ziarnka. Skoro zeszły przyciąwszy im macicznego korzenia przesadziłem, nie które w trzecim wydały owoc, inne poźniéj, inne mają dziewięć lat, a dotąd nie rodzą. Z doświadczenia te uwagi zrobiłem, iż poźno rodzące, wydają owoc zimowy dobrego gatunku. Z zasiewu ziarnek, otrzymanych w drugiéj generacyi, mam już owoce pierwszéj i drugiéj klassy, mało było z nich średnich, a złych wcale nic. Drzewa tego pokolenia czteroletnie, wydają już owoce, mające najdelikatniéjsze mięso, i przewyborny zapach. Szczególnie z jabłek i brzoskwin otrzymałem owoce pierwszéj dobroci, z których w poźniejszych pokoleniach, jeszcze wyborniéjszych spodziewać się należy. A zatém nie potrzeba już będzie w czasie te drzewa przez szczepienie, i oczkowanie rozmnażać, ile że drzewka z ziarnek wyprowadzone, wcześniéj i obficiéj, i prędzéj nawet rosną.

Czy to wydoskonalenie ma swoje granice, czy też nieskończenie postępywać będzie. Tego rozstrzygnąć nie mogę, lecz rozumiém,ześmy już dostąpili szczytu doskonałości, gdyż wszystko ma swoje granice, za które sztuce przedrzeć się nie można. Cóż bowiem doskonalszego żądać nad brzoskwinie trzéciego pokolenia, które bardzo obficie rodzą, czy przy ścianie posadzone, czy też na wolném miejscu stojące.

I gruszki tym sposobem wyprowadzone, udają się tak dobre, że lepszych żądać nie można. One mają delikatne rozpływające się mięso, smak korzenny, są letnie, jesienne i zimowe, nie mają w sobie kamienia, nie padają się, roba ich nie wierci, na każdym udają się gruncie, na wilgotnym, na suchym, nie szkodzą im poźne mrozy, byleby nie były nazbyt mocnemi. Drzewo rodzeniem nie wyniszcza się. Takie są moje gruszki trzeciego pokolenia.

Jabłka im nie ustępują, przybliżają się do renet i kawillów, kolor ich jest żywy, kształt przyjemny, zaś ich delikatne, przytém kruche mięso, ma w sobie nie raz płynność gruszki. Przytém nie które mają smak korzenny. Jabłka z ziarnek obficie rodzą.

Tyle mamy z P. Mons. Ale to postępowanie jest nie pewne, do tego przewlekłe. Towarzystwo pomologiczne altenburskie w swoich kronikach nauki sadownictwa, w pierwszym tomie w drugim zeszycie, na stronie 121 ogłasza nam krótszy, i pewniéjszy sposób, dodając, że trzymając się go, nie tylko wyprowadzimy nowe owoce, podług woli, lecz że zalety wielu, w jeden połączyć potrafiemy, i wady ich poprawiemy, n. p., że pepingi prędzéj rość będą, że kalwille skłonne z natury do gangreny, tejże nie podpadają.

To się robi przez kunsztowne zapłodnienie kwiatu, z czego nowy gatunek zupełnie w myśl naszą powstanie. To towarzystwo téj się trzyma zasady, że wiele gatunków owoców, powstało przez zapłodnienie pyłków kwiatowych z innego gatunku. Jeżli za tą skazówką postępujemy, w przeciągu trzydziestu lat, mnóstwo nowych gatunków wyprowadzimy.

Daléj na stronie 131 wyrażono: Jak jest niepewne, jak pracowite wyprowadzenie nowych gatunków z ziarnek, które przypadkowym sposobem, w wolnéj naturze, zapleniają się szlachetniéjszemi. Zaś przy kunsztownem zapłodnieniu, gdzie męski pyłek obranego drzewa, za pomocą pędzla, przenosiemy do żeńskich części, podobnież obranego drzewa, zaraz łączymy szlachetny rodzaj z takimże. Z pewnością można utrzymywać, że potomstwo tak szlachetnych rodziców, mając wyborne z ojca, i z matki własności, złączone jeszcze doskonalsze będzie. Miłośnicy kwiatów, robią podobne sztuczne zapłodnienie z goździkami, co się im bardzo pomyślnie udaje.

Chcąc być pewnym pomyślnego skutku, tak postępować należy:

1.) Drzewa, które chcemy kunsztownie zapłodnić, trzeba mieć oddzielone od innych drzew, aby przeszkodzić połączeniu ich pyłków. To się nam lepiéj uda z drzewami karłów wazonowych, które tak możemy umieścić, iżby żadnego z innemi nie miały spółkowania.

2.) Męskie części zapłodnienia, trzeba z nich wcześnie oberwać z największą przezornością, aby żeńskich nie obrażić, w czasie przyzwoitym do dzieła zapłodnienia przystąpić.

3.) Ziarnka owoców, przez kunsztowne zapłodnianie otrzymanych, należy w dobrą pulchną ziemię, w ciepłą grzędę n. p. w inspekcie posadzić, bo nie tylko zapłodnienie, ale lepsza ziemia i cieplejsza strefa, ma znaczny wpływ na owoc. Chcąc się o tém przekonać, jedno ziarnko tego samego owocu, posadźmy sposobem wskazanym, drugie zaś na podléjszéj ziemi w zimném położeniu, a obaczymy wielką między niemi różnicę.

4.) Że zaś przy przyszłém osiągnieniu owoców, należy wiedzieć, jakie własności z strony ojcowskiéj, jakie z strony matczynéj otrzymują, więc na pierwszą probę, należy obierać najsprzeczniéjsze dotąd gatunki, by się przekonać, z którego nowe owoce więcéj własności nabywają.

5.) Operacyja kunsztownego zapłodnienia, dzie,e się przez przeniesienie z obcego drzewa pyłku zapłodniającego, i umieszczenie go na kwiecie żeńskim, zapłodnić się mającym, co się dzieje za pomocą pędzla.

Jednakże trzeba na takowe drzewka czekać długo, nim się przekonamy, jaki owoc wyda. Więc prędzéj się o tém dowiemy, jeżli z takowéj dwulatki, co już ma gałązki zdolne, zaszczepimy je na drzewie już starém, za trzy lata będzie już rodzić. A wtedy się przekonamy, czy drzewko owe szlachetnego rodu, warte dalszego pielęgnowania, lub nie.

O kunsztowném zapłodnieniu drzew.

Klinghart tak mówi: „Względem doświadczeń kunsztownego zapłodnienia, do czego szklarnie nieuchronnie potrzebne, aby pewniéjsze miéć skutki, ponieważ inaczéj wieleby tu od przypadku zależało, pozwalam sobie zrobić niektóre uwagi. Jest pewny punkt, do którego żądza rodzenia dojść powinna u stworzeń, aby z połączenia obuch płeć, nowa istota powstała. Zapłodnienie może nastąpić, gdy ta żądza nie jest tak silną, lub mocniéjszą, jak ów punkt wymaga, lecz płody takowéj mniéj szczęśliwą otrzymują organizacyją. Każda planta ma więcéj płodów embrio, z tych każdy za pomocą sznura pępkowego, łączy się z częściami rodzącemi. Przez ten sznur pępkowy pojedynczo się zapłodniają. Jest wielkiem podobieństwem do prawdy, że te wszystkie embriony, nie wszystkie razém, i nie w jednym stopniu, mają ten punkt wyznaczony, przyjęcia zapłodnienia. U niektórych może przeminął, u niektórych może nie doszedł. Dla tego też bywa przy kunsztownem zapłodnieniu, że wiele ziarnek złe planty wydają. Nie raz z nasienia pełnych, mamy puste goździki. Pojedyncze embriony nie były dojrzałe, dla tego też w wielu plantach widzimy próżne pochewki nasienne. Jeżli czas sprzyja rozwinieniu części rodzajnych, wiele embrionów ocuca się wtedy, gdy czas nie po temu, i one spokojne. To nam tłómaczy doświadczenie, które już zrobił każdy miłośnik goździków. Chociaż nie cierpi koło swoich pełnych, krzaków pustych, przecież w niektórych latach same tylko puste ma kwiaty. W miejscach gdzie wiosny stateczniéjsze, wydobycie z nasienia pomyślniéj idzie. Kwiaty przy pierwszém zapłodnieniu poczną, zaś nie spodziewać się pomyślnego skutku o tych, gdzie ta operacyja kilkokrotnie powtórzona. Im gęściéj włoski, co trzeba uważać przez mikroskop, koło blizny stoją, tém prędzej przyjęło się zapłodnienie, im więcéj wydało nasienia, tém lepsze było. Gdy się kwiat otwiera, te włoski stoją do góry, i powoli zakręcają się w półkole, gdy żądza rozplenienia ocuca się w plancie. Najpierwéj kręcą się koło blizny, gdy z niéj owa wilgoć występuje. To się często powtarza, a wtedy wszystkie włoski od blizny do kielicha pochylają się, w kształcie dopiero opisanym. Gdy owo nagięcie włosków, po całéj części żeńskiéj planty nastąpiło, wtedy rozumiem jest prawdziwa pora, gdzie może być najskuteczniéjszém kunsztowne zapłodnienie.

Najprościéjsza maść drzewna.

Cztéry części gliny, część wapna niegaszonego, część gnoju czystego, wodą na gęsto rozrobić, i już mamy gotową maść dla drzew bardzo skuteczną, którą grubo zamazują się rany niebezpieczne. Jeżli drzewo głęboko wyrznięte, trzeba z niéj zrobić tak wielką gałkę, aby owe miejsce próżne, zupełnie zapełniła, i przytém miéć baczność, aby w miejscach gdzie maść odpadła, natychmiast świeżą naprowadzić. Ta maść rzec można cudowna, nader prędko leczy niebezpieczne, i jak największe rany drzewa.

Sposób Fischera miéć prędko szlachetne drzewa, któreby były zdrowe, i prędko rodziły.

Wiadomo powszechnie, iż przez przesadzanie dziczek do szkółki, a stamtąd na miejsce w którém już uszlachcone stać mają, wzrost drzew najmniéj się o parę lat spoźnia. Lecz to nie dosyć, nie raz przesadzanie nie udaje się, drzewa giną, lub różnych słabości dostają, jeżli korzenie w ich dobywaniu uszkodzone, lub w podlejszą ziemię poszły. Ażeby więc drzewa osiągnęły wzrost doskonały, zdrowe rosły, i owoc prędko wydawały, potrzeba drzewa w ogrodzie, tak jak natura w lesie robi, na témże samém miejscu wyhodować, aby oszczędzić sobie pzzesadzanie. On tak robi:

W lecie i jesieni, zbiera owe szlachetne gatunki owoców, które najpierwéj dojrzewają, i wielkością od innych się różnią. Kładzie na tarcicy pod dachem, na ziemi położonéj, owe owoce, w miejscu suchém, przewiewném i chłodném. Jeżli te już zgniły, zeschły przez połowę, a jąderka zdrowe, świeże, nie wyschłe, ziemię głęboko przekopuje, wyczyszcza, i owoc ów całkiem wsadza. Jeżli zaś ma zasiewać pestki, w jedno miejsce pięć pestek sadzi, na dwa cale ziemią przykrywa.

Na wiosnę schodzą te drzewka, stoją w kupkach razem, co się przyczynia do ich prędkiego wzrostu. Do zimy, jeżli są w dobréj ziemi, na stopę, i wyżéj wyrosną.

Każdą dziczkę w zimie, lub na wiosnę uszlachca. Gałązkę do uszlachcenia z starego drzewa podobnego rodzaju, które już jest doskonałe, i bardzo urodzajne, bierze.

Następującéj jesieni lub wiosny, zostawiwszy najpiękniéjsze drzewka, inne wyjmuje ostrożnie. To pozostałe rośnie prędko, jest zdrowe, i prędko zaczyna rodzić. Coby o kilka lat późniéj było nastąpiło, gdyby je był przesadził, bo obcięte korzenie potrzebowałyby dużo czasu, musząc zagajać swe rany, a potém się rozkrzewiać, a to tępo idzie. Jeżliby się więcéj razy przesadzały, tém bardziéj spoźniałby się wzrost drzewa; bo potrzeba wiedzieć, dodaje Fischer, że drzewo nie przesadzone sporzéj rośnie, więcéj ma soków, a jego uszlachcenie łatwiéjsze.

Chociaż w naszych czasach sadzenie całych owoców z ziarnkami, z uprzedzenia, a nie z przekonania odrzucają. Fischer nie trzyma się tego zdania, ponieważ gnijący owoc niema u niego szkodliwego wpływu na ziarnka, u niego na powietrzu wysychają owoce przez połowę. Ta pokrywa ziarnka, jako pierwsze pożywienia jąderka, bardzo się przyczynia do jego wydobycia się, nawet i do tego, że doskonalszy kiedyś owoc wydaje. W koncu oświadcza, iż owe drzewa Kartuzów niegdyś w Paryżu, którzy najsławniéjsze, na całę Europą mieli szkółki drzew owocowych, tym sposobem wyprowadzone.

Spis najszczególniéjszych owoców.

(Ciąg dalszy.)

Gruszki letnie piérwszego rzędu.

1) *Małgorzatki*, *pelet muscat*, dochodzą w pół Lipca. 2) *Poire Madaleine*, z końcem Lipca. 3) *Frauenschenkel*, *cuisse de Madame*, z końcem Lipca. 4.) *Grosse Weisbirn*, *gros blanquet*, wyborna, z końcem Lipca. 5) *Perlbirn*, *poire á la perle*, w Sierpniu. 6) *Brester Schmalzbirn*, *fontande de Brest*, w pół Sierpnia. 7) *Sommerambret*, wyborna, w początku Sierpnia. 8) *Rousselet le gros*, w połowie Sierpnia. 9) *Rothe Sommerzuckerbirn*, w Wrześniu. 10) *Grosse Sommerbergamotte*, w początku Września. 11) *Schöne grüne*, *belle verge*, w pół Sierpnia. 12) *Sommertrinkbirn*, *mouille bouche d'eté*, w początku Września. 13) *Rosalienbirn*, w początku Września. 14) *Frauenbirn*, *poire Madame*, w Sierpniu. 15) *Frühe schwarze*, *pergamotte raje*, dochodzi w Wrześniu.

Także piérwsze, ale od powyższych podléjsze.

1) *Sparbirn*, *epargne*, dochodzi w pół Sierpniu. 2) *Casolette*, w pół Sierpnia. 3) *Lange Nogowitz*, wyborna, z początkiem Sierpnia. 4) *Gute graue*, *le gris bonne*, z końcem Sierpnia. 5) *La supre de Mirlet*, w początku Sierpnia. 6) *Frühe Colmar*, *passe colmar*, w Wrześniu. 7) *Rousselet de Rheims*, w początku Września. 8) *Sommerdechantsbirn*, *la dojenne*, z końcem Sierpnia. 9) *Grüner punktirter Sommerdorn*, w Październiku. 10) *Römische Schmalzbirn*, *beure romaine*, dochodzi w Sierpniu.

Letnie gruszki, drugiego rzędu.

1) *Schönste Sommerbirn*, *belissimée*, dochodzi w pół Sierpniu. 2) *Muskirter Pomeranzen*, w początku Września. 3) *Gute Sommerchristbirn*, w początku Września.

Niższe tego rzędu.

1) *Erzherzogbirn*, *Archiduc d'eté*, dochodzi w pół Sierpniu. 2) *Grosse Sommermuscat*, w pół Września. 3) *Graue Sommerrousselet*, w pół Września.

Letnie trzéciego rzędu.

1) *Gelbe Lorenzbirn*, dochodzi w Sierpniu. 2) *Grosse gelbe Weinbirn*, w Wrześniu. 3) *Gelbe Pommeranzenbirn*, w Wrześniu. 4) *Graue Sommerwaldbirn*, w Wrześniu.

Jesienne gruszki piérwszego rzędu.

1) *Weise Herbstbutterbirn*, *dojenne blanc*, dochodzi w pół Października. 2) *Graue Dechantsbirn*, bardzo dobra, w pół Września. 3) *Rothe Dechantsbirn*, w Październiku. 4) *Graue Herbstbutterbirn*, *beurée gris d'automne*, w Październiku. 5) *Lange grüne Herbstbirn*, w końcu Październiku. 6) *Grosse Isenbart*, w początku Października. 7) *Wildling v. Montigni*, *bezi de Montigni*, w początku Października. 8) *Gestreifte lange Herbstbirn*, *panache*, w pół Września. 9) *Wildling Motte*, *bezi de la Motte*, w Listopadzte. 10) *Grasanne bergamotte*, w pół Listopada. 11) *Markgräfin*, *la Marquise*, w Listopadzie i Grudniu. 12) *Forellenbirn*, bardzo smaczna, w poł Listopada. 13) *Die Eifersüchtige*, *la jalousie*, w pół Październiku.

Tego samego rzędu drugie.

1) *Englische Herbstbutterbirn*, smaczna, dochodzi w pół Września. 2) *Passa tutti*, przewyborna, w Listopadzie. 3) *Grüne Herbstzuckerbirn*, w Listopadzie. 4) *Herbstbergamotte*, w Listopadzie. 5) *Gestreifte*, *bergamotte raje*, w Listopadzie. 6) *Rothe Butterbirn*, *beure rouge*

de Normandie, w Październiku. 7) *Die schönste Herbstbirne*, w pół Październiku. 8) *Die schöne und gute, la belle et bonne*, w pół Październiku.

Drugiego rzędu.

1) *Muskirter kalbas*, *musque*, najlepsza dochodzi w pół Września. 2) *Jungferbirn, poire des vierges*, w pół Listopada. 3) *Rouseline*, w pół Listopada.

Trzéciego rzędu, do gospodarskiego użytku.

1) *Graue Junkerhauserbirn, mesire franc. gris*, dochodzi w Listopadzie. 2) *Gelbe Mesire, Jean d'ore*, w Listopadzie. 3) *Herbstchristenbirn*, w pół Październiku.

Zimowe gruszki piérwszego rzędu.

1) *Winterdorn*, *epine d'hiver*, dochodzi w Grudniu. 2) *Winterambrette*, w Grudniu. 3) *Virgouleuse*, w Grudniu i Styczniu. 4) *Jagdbirn, poire de la chasse*, wyborna, w Grudniu i Styczniu. 5) *Bergamotte v. Bugi*, w Kwietniu. 6) *Osterbergamotte*, w Marcu. 7) *Bergamotte v. Souliers*, w pół Marca. 8) *Holländer Bergamotte*, w Marcu. 9) *St. Germain Hermansbirn*, w Listopadzie i Grudniu. 10) *Deutsche Muscat*, bardzo wielkie, w Marcu. 11) *Colmar*, w Styczniu i Lutym. 12) *Winterbutterbirn*, *bezi de Chamontel*, w Styczniu i Lutym. 13) *Lansak*, w Styczniu. 14) *Priesterbirn*, w Grudniu. 14) *Rothe Winterbutterbirn*, *beure rouge d'hiver*, w Grudniu i Styczniu. 16) *Vergoldete Winterbutterbirn*, *beure doie*, dochodzi w Styczniu.

Tegoż rzędu, w dobroci niższe.

1) *Tolsduys Zuckerbirn*, dochodzi w Listopadzie. 2) *Osternzuckerbirn*, w Kwietniu. 3) *Gute Louise*, w Grudniu. 4) *Wintermuscat*, w Lutym 5) *Kaiserin mit Eichenlaub*, w Maju.

Gruszki zimowe drugiego rzędu.

1) *Königspresent v. Neapel*, wielka, dochodzi w Lutym. 2) *Winterkönigsbirn*, w Styczniu i Lutym. 3) *Christenbirn*, w Styczniu. 4) *Lange grüne Winterbirn*, w Lutym. 5) *Sarasin*, w Kwietniu. 6) *Winterrousselet*, w Marcu. 7) *Eyerbirn*, dochodzi w Styczniu.

Tegoż rzędu niższe w dobroci.

1) *Dagobert*, dochodzi w Grudniu. 2) *Spanisch gute Christbirn*, w Styczniu.

Gruszki trzéciego rzędu.

1) *Grauer trockner Martin*, dochodzi w Marcu. 2) *Verbrannte Katze*, *chat brulée*, w Grudniu. 3) *Kronbirn*, w Marcu. 4) *Harte Neapolitanerin*, w Lutym. 5) *Gesegnete Birn*, 6) *Katilac*, 7) *Du Hamel Tresor*, 8) *Rother Winterhasenkopf*, i 9) *Computbirne*, wszystkie dochodzą w Styczniu, i do gotowania, lub wyciskania bardzo przydatne. 10) *Schönste Winterbirn*, w Styczniu, trwa de Maja. 11) *Winterpomeranzenbirn*, w Lutym. 12) *Fassbirn*, dochodzi w Styczniu. (Dokończenie nastąpi.)

Ogród gospodarski.

Sposób robienia dobrych win owocowych, do użytku domowego.

Owoce.

(Ciąg dalszy.)

Kto owoce, jak tylko z drzewa zdjęte zostaną, a tego błędnego mniemania wielu się trzyma, zaraz tłucze na miazgę, ten będzie miał w prawdzie wielką obfitość moszczu, ale że owoce niedojrzały razem zupełnie, zawsze podłe wino wydadzą, które albo nigdy, albo się późno wyklaruje.

Powtarzam jeszcze raz, że kto chce mieć smaczne, dobre, mocne, i klarowne wino, niech zbiera dojrzałe owoce, te niech jeszcze pod gołém niebem dochodzą, a potém niech się na kupach pocą.

W końcu domieszczę jeszcze moje doświadczenie, o niektorych gatunkach owoców. Zawsze kładę za zasadę, że się obchodzono z owocami sposobem wyżéj opisanym, i oświadczam, że moje wina między 5tym i 10tym stopniem termometra Reaumura wyrobiły, i oczyściły się.

Prawdziwe jabłka borsztofskie, jako też i małe borsztofki, były w smaku najpodobniejsze do wina z gron. Wina z nich robione stały najdłużéj, i były najmocniejsze. Jednakże pozostały długo mętnemi, i pożno się klarowały. Te wina zostawiałém przez cały rok na pierwszym lagrze.

Rożne rodzaje renetów, z którémi postępowałém sposobem okazanym, powinny były wydać podobny skutek, jak borsztofki, mnie się przecież wino z nich tak nie udało, może dla tego, że w naszych górzystych okolicach, te jabłka nie dochodzą zupełnie.

Prawdziwe panieńskie jabłka (*Jungferapfel*) nie wielkie, nieco podługowate, dobrze mu się przypatrzywszy ośmiogranne, piękne i czerwone jabłka, najprzydatniejsze są do jabłecznika, który prędko daje się używać. Z nich robiony, wybornie smakuje, i prędko może być użytym, bo w sześciu do dziesięciu tygodni jest czystym, i zdatnym do picia. To jabłko z gatunków jabłek jest

na jabłecznik najprzydatniéjsze, podobnie jak biała Bera z gruszek. Prócz tego najobficiéj rodzi, ze wszystkich gatunków jabłoni, i ma te własność, że jest najwcześniéjsze do jedzenia, i najdłużéj przechować się daje, dla czego zasługuje, aby je pilnie rozmnażano. Poddziały tego rodzaju podług moich doświadczeń, nie obfitują w cukier.

Letnie gatunki jabłek, także też i nie nazbyt poźno dojrzewające, jabłka rajskie, różowe, oliwne, sztetyny, wydają lekkie, piękne, także prędko klarujące się wino. Jeżli gatunki pomieszamy z panieńskiemi, otrzymamy bardzo przyjemny jabłecznik.

Z kwaśnych jabłek, winne do mojéj roboty znalazłém najdogodniéjsze. Jabłka kwaśne, które Niemcy nazywają *Lebensapfel*, mają wprawdzie wiele soku, dają wiele moszczu, lecz są zbyt wodniste. Najlepiéj robi, kto kwaśne jabłka z łagodniéjszemi słodkiemi gatunkami miésza. Można ich także miészać z gruszkami.

Kto winne gatunki z słodkiemi, lub gruszkami miésza, dobrze robi.

Jabłka meszanckie dają mało, a do tego mętnego moszczu, z którego słabe wino.

Same słodkie jabłka wydają nie smaczne wino, ale są dobre, gdy na w pół z kwaśnemi pomiészane.

Jabłka z ziarnek pochodzących z szlachetnych owoców, pomiészane z panieńskiemi i słodkiemi jabłkami, wydawały mi cierpkie, lecz dosyć mocne, dobre wino. Same dzikie jabłka wydają kwaśne, ściągające, nie przyjemne wino.

Moje pierwsze doświadczenie z gruszkami, wcale mi się nie udały, a to dla tego, ponieważ z nich zaraz robiłém wino, skoro były zerwane, w ich stanie nie zupełnie dojrzałym. Wino burzyło się mocno z szumem, aż do zadziwienia, lecz pozostało mętném, kolor mając mleczny. Poźniéjsze doświadczenia, w których treść cukrową rozwinąłém doskonale, przekonały mnie, że zmiészane z wszelkiemi gatunkami jabłek, a szczególniéj z winnemi, nie wymownie uszlachcają wino z jabłek. Będąc środkiem osładzającym, wzmacniają części spirytusowe, wino przytém zyskuje na smaku. Do tego najlepiéj zalecam białe bery, lub poźne zimowe miodówki, bo zawierają w sobie niezmierną moc cukru, i ich dojrzałość przypada wtedy, gdy jabłka dochodzą, a więc razém z niemi użytemi być mogą. Należy pilnie rozmnażać obydwa gatunki, zaś tam szczególniéj, gdzie im klima sprzyja.

Zgniłych lub napsutych jabłek i gruszek, jeżli chcemy długo trwające robić wino, coby było zdrowém, nie należy używać. Troskliwie trzeba ich przebierać, ale nadpsutych i zgniłych odrzucać nie należy. Zbierają się, tłuką, wyciskają, sok zlewa się w naczynie, lub beczki, stawia się w temperaturze 12tu lub 15tu stopni Reaumura, fermentacyja nie trwa długo, a gdy przejdzie, przenosi się płyn w ciepłe miejsce, w krótkim czasie uklaruje się, i zlewa się w naczynia, pierwéj czystym mocnym octem, a najlepiéj winnym wypłókane, wrzuca się nieco szypułek rodzynkowych, i kawałek skórki z chleba, potém stawi się w ciepłém miejscu, w krótkim czasie zrobi się najprzedniéjszy ocet winny.

W każdém klimacie, gdzie owoce osiągają zupełną dojrzałość, wszystkie zarówno dobre do robienia wina, tylko trzeba miészać, słodkie gatunki z kwaśnemi. Jeżli chcemy otrzymać prędko klarujące się wino, użyć na to potrzeba owoców, w jednym czasie dojrzewających.

Wcześnie dojrzewające letnie jabłka, najprzydatniéjsze na jabłecznik, z nich otrzymany czysty cyder, przydaje się najlepiéj na wina szlachetniéjsze.

Zimowe i poźno dojrzewające jabłka są znowu najlepsze, na trwałe, czyste, pieprzykowate pojedyńcze wina.

P r a s o w a n i e.

Nim się przystąpi do wyciśnienia soku, potrzeba wybrać, zgniłe i nadgniłe owoce, i same tylko zdrowe tłuc na miazgę. Jeżli to się robi w młynku trzeba najprzód rospuścić walce, żeby owoce tylko na dwie lub trzy części rozgniatały, się, poczém kładą się znowu na kosz po drugi raz, walce przykręcają się ciześniéj, przepuszcza się owoc, i znowu po trzeci raz, na najcieśniéj zaśrubowane walce idzie. Wtedy owoc zupełnie rozgnieciony. Gdzie się zaś to, nie w takiéj, jak u mnie ilości wyrabia, można użyć to prasy, to maszyny przezemnie wyżéj opisanéj z dobrym skutkiem. Nie trzeba wiele kłaść owoców do stępy, bo mniéj włożone, lepiéj się urządzą. Jeżliby się w stępie wszystko na raz nie rozgniotło, i duże jeszcze kawały pozostały, któreby trudno było wygnieść, trzeba przesiać przez drewniany przetak, co pozostało tłuc lepiéj.

Owoc na miazgę zbity, trzeba prasować sposobem, którym bądź, z powyżéj wyszczególnionych. Jeżli się w owéj skrzyni prasować będzie, worek ma być taki, żeby się dobrze dał umieścić. W worek jak się wyżéj rzekło, kładzie się warsztwami świeża słoma żytnia, i pogniecione owoce, póki nie napełni. Wtedy zawiązuje się mocno worek, na wszystkie strony, ma nad deszkę o jakiś cal wystawać, przykłada się z wiérzchu tarcicą, poczém prasa coraz się mocniéj przysrubuje. Gdyby nie była nagła robota, można jakiś czas zaśrubowany worek zostawić, i kiedyś nie kiedyś przyśrubować, tym sposobem otrzyma się więcéj moszczu. Jeżli już

prasa daléj nie wyciska, wydobyć worek, i za każdém wyrzuceniem przepłókać.

Moszcz płynie początkowo brudny, potém jak woda czysta.

Chcąc się o wewnętrznéj ilości przekonać, trzeba moszcz probować cukromiérzem. Najlepsze jabłka zawierają w sobie dwanaście do cztérnaście procentu cukru, to jest, w stu częściach soku, mają cztérnaście cukru. Średnie i kwaśne, ośm do dziesięciu. Jabłka z ciepléjszéj strefy, więcéj zawierają w sobie cukru. Zaś cukier jedynie przy przyzwoitéj procedurze stanowi moc wina, i ułagodza kwas w owocu. Cukier i kwas formują przez burzenie spirytus winny. Gdzie te obydwie treści są w przyzwoitym stosunku, powstaje z tego wyborny, balsamiczny trunek. Im szlachetniejszy owoc, tém jest szlachetniéjsze wino. Lecz owa dojrzałość zawisła mocno od strefy, od gruntu, od pogody, i od innych okoliczności, które przemysł ludzki dociéc nie może. Jednakże czego im nie staje, można różnemi sposobami zastąpić. Wino ordynaryjne, co ma wiele kwasu, polepsza się i uszlachca, dodaniem cukrowéj treści, to jest samym cukrem. Miałém sposobność miérzenia wina ordynaryjnego z średniego roku, które miało 19cie procentu, a zatém o półpięta więcéj, jak najlepszy moszcz owocowy. Po zupełném ukończeniu burzenia, do czego trzy lat potrzeba, jest wino z macicy daleko mocniéjsze, jak wino z jabłek, chociaż jego moszcz przez dodanie cukru, tenże sam, co wino miał procent. Lecz to jest tylko omamiéniem smaku, upajająca moc jest w obuch równa Bo wino z gron sprawuje na języku mocniéjsze uczucie pieprzyku, gdyż przy połączeniu potażu i kwasu winnego (*Weinstein*) jest naturalna przewaga ostatniego. Zaś w winie z jabłek, które tylko w sobie zawiera potaż i kwas jabłkowy, przemaga kwas jabłkowy, który o wiele jest słabszy od weinsteinu. Wyduszony sok owocu świeżo wytłóczonego, jest o wiele przyjemniéjszy od smaku, jaki ma tenże sam owoc. Moszcz z jabłek miernie użyty pić można, bez żadnéj obawy uszkodzenia zdrowia, a dodawszy soku cytrynowego, i nieco rumu, można miéć z niego najwyborniéjszy trunek.

Korzec nasz krajowy jabłek, podług wyrachowania Pana Hauslerą wydaje moszczu do 30 kwart, jeżli jabłka były soczyste, i jak się przepisało z niemi postąpiono.

Młoto tak nazywam to, co pozostaje w worku, w małych prasach niewyciska się tak dobrze, jak w wielkich, można z niego miéć jeszcze ocet. Nalewa się woda na nié, burzy się, po skończoném burzeniu, zlewa się płyn, wrzuca do tego skórka z chleba, i stawi się na ciepłém miéjscu, aż się ocet zrobi. Z wielkich zaś fabryk wytłuczyny, albo się dają krowom na pokarm, które łakomo pożerają, i od niego obficie mleko dają, lub też robią z nich cegiełki, jak u garbarzy z kory, i pali się niemi w piecach.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Ogród kwiatowy.

Kletra z olszowym liściem,

Bardzo przyjemny krzew. Pochodzi z Ameryki pułnocnéj, gdzie się znajujde w ciemnych, i wilgotnych lasach. Kwitnie przez Sierpień i Wrzesień, kwiat ma biały z zapachem jasminu i pomarańczy. Rośnie szeroko w piramidę. Dopóki młody, bardzo czuły ten krzew na zimno. Lubi ziemię chłodną, wrzosową i cień; mnoży się z nasienia, które się sieje w wazonach, i mchem wilgotnym przykrywa, dopiéro drugiego roku schodzi. Ablegry zaś w trzécim roku puszczają korzenie.

Azalia.

Azalia wołyńska pontica. Ten krzew wyrasta do trzéch łokci, pień jego dzieli się na kilka odnóg, ma kwiat duży, żółty, pachniący, który wychodzi w kupie gronkami po dziesięć, i po dwadzieście kwiatuszków. To drzewko zimą liścia nie roni. Znajduje się w lasach wołyńskich, trudne jednak do hodowania. Potrzebuje czarnego piasku, i ziemi wrzosowéj. Sadzi się w dołach, gdzie mu na półłokcia głęboko, trzeba taką przygotować ziemię. Dół się mchem okrywa, żeby nie wysychała ziemia. Od wiatrów trzeba ją osłaniać, także nie lubi wielkiego słońca. Rośnie z ablegrów i z korzenia. Kto chce, niech także nisko przytnie krzak, obsypie ziemią, puści obfite parośćie. Z nasienia się także udaje, byle świeże było.

Azalia viscosa, ma kwiat biały, co ma kształt i zapach jak *caprafolium floribunda*, ma kwiat nieco różowy. *Azalia vitata*, kwiat cielisty; te wszystkie wytrzymują nasze zimy.

Azalia nudiflora, *flore coccineo plena*, z kwiatem pełnym szkarłatowym, jest krzew przepyszny. Już w Kwietniu okryty kwiatem. Potrzebuje tłustéj ziemi, wielkiego wazona, a w czasie kwitnienia mocnego podlewania. Jéj przyjmowanie jest bardzo łatwe. Gdy odkwitnie, stawi się w cieniu, na wolném powietrzu, gdzie może stać aż do Październiku. Nic więcéj koło niéj nie robić, jak tylko gdy posucha, podlać. Potém przenosi się do izby, gdzie mróz nie zachodzi, gdzie się stawia w koncie. Poźniéj przenosi się bliżéj światła.

Wtedy trzeba ją mocno podgnoić, mocno podlewać, i nie kiedy świeże poddać powietrze. Łatwo się rozmnaża przez rozebranie korzeni, także idzie z ablegrów. Prześlicznie się okazuje, gdy stoi przed oknem; lecz nie przydatna do pokoju, ponieważ obejść się nie może bez świeżego powietrza, i kwiat jéj wpokoju nie wydaje zapachu.

Judaszowe drzewo.

Circis siliquastrum. Wytrwalsze na zimno, kiedy krzakiem rośnie, jednak go mocno obsłaniać potrzeba, a dębem garbarskiem korzenie przesypywać. Kwiat różowy lub biały, wzdłuż gałęzi przypięty, trwa od Maja do Czerwca, pokazuje się przed rozwinięciem liści. Ten krzew dla swego kwiatu, należy do najcelniéjszych ozdob ogrodu. Grubość ma ramienia, rośnie do siedmiu łokci.

K o l u t e a.

Po polsku moszenki, rośnie do sześciu łokci w południowéj Europie, krzak jest rozłożysty, kwiat ma żółty. Lubi grunt kamienny, dziki nieurodzajny. Zdobi letnie gaiki, i służy w angielskich ogrodach, do zakrycia miejsc pustych. Jest także kolutea z ponsowym kwiatem.

Kalendarz ogrodowy.

Od 1go do 8go Października.

W sadzie tak szeroko drzewo obkopywać, ile korona sięga; pestki, orzechy ciągle się zbierają, i albo się zaraz sadzą, albo do lochu w piasek przechowują. Wisznie, które niechcą rodzić, a żadnéj widocznéj wady nie mają, ziemią z gliną u korzenia obłożyć, i gnojówką dobrze skropić. Choremu drzewu i tak się nieraz dopomaga, gdy mu się odejmie nieco gałęzi, potém korzenie obłoży się gnojem drobiu; teraz najlepiéj przesadzać berberys. Dobywają się, i zachowują warzywa, lecz kapusta lubi długo stać w gruncie. Przekopywać i gnoić kwatery; goździki i awrykuły przesadzać z wazonów w grunt, także i lilije; okrywa się kwiat na awrykułach i prymulach; w skrzyniach siane nasiona, które stały w cieniu, wynoszą się przeciw słońcu, w miejsce od południowych wiatrów osłonione; w oranżeryi ustawiają się wszystkie delikatne planty, nawet bzy i róże się wnoszą. Przesadzają się w ogrodach angielskich wcześnie kwitnące drzewa i krzewy.

R O Z M A I T O Ś C I.

Opisanie gąsienic, które drzewóm owocowym szkodzą.

(Ciąg dalszy.)

5.) *Phalaena bombix chrysochora.* Bardzo są straszne dla krzewów, dla drzew owocowych, i dla dębow. One są ciemno czarne, mają włosy, na grzbiecie mają dwa blisko siebie pomarańczowych pręgów, które na piątém sustawie przerywa czarne podniesienie, i nad ogonem znajduje się druga czarna brodówka, mała, na 9tym i 18tym pierścieniu mają dwa czerwone ruchome guziki, po bokach białe włosy.

Te gąsienice wyłażą w Sierpniu, i w Wrześniu z jaj, po 10 — 20 mieszka w jednéj tkaninie. Listek na którym jaja niosą, niciami przysnowują do drzewa, i obwijają go tkaniną. Na wiosnę powiększa się ta tkanina, w niéj przebywają w nocy, i gdy deszcz, aż do pół Maja. Po ostatniem lenieniu rozchodzą się.

Chcąc się tych wrogów pozbydź, trzeba pilnie przeglądać drzewa od jesieni do wiosny, za nim pękać zaczną, obierać suche liscie, a szczególnie osnute pajęczyną, takowe palić. Te gąsienice łączą się znowu przy końcu lata, i przędą ciemną pajęczynę pomiędzy liściami. Ale że wtedy drzewo liściem okryte trudno ich znaleść.

6.) *Phalaena bombix auriflua.* Te gąsienice rzadko kiedy bywają szkodliwemi, bo się nie bardzo rozmnażają. A że osobno żyją, więc ich najlepiéj pozbydź, otrząsając drzewo przy chłodnym poranku. One się na każdém drzewie okazują, są kosmate, na grzbiecie mają pręg szeroki, który przedziela czarna linija. Po obuch stronach tego pręgu, idą jasno białe płatki, ktore się w końcu gubią. Reszta włosów po ciele jest czarna, przy głowie i przy tyle są najdłusze. Na czwartym sustawie jest czarne, biało cętkowane, kosmate wzniesienie, i na tyle garb z dwoma czerwonymi ruchomemi guzikami.

7.) *Phalaena bombix dispar.* Te gąsienice są bardzo obżarte i niebezpieczne, i nieraz cały sad pozbawiają liści. Są dwa gatunki téj gąsienicy. Jedne są popielatéj farby, na grzbiecie mają trzy cienkie żółtawe linije, między któremi są dwa rzędy guzików, włosem okrytych. Z tych przednich pięć są ciemno niebieskie, zaś reszta jest czerwona. Na 9tym i 10tym oddziale są ruchome pryszczyki. Głowę mają grubszą, jak ciało, koloru żółto siwawego z wielkiemi brunatnemi plamami, mają prócz tego na boku kupki ostrych włosów.

Drugi gatunek téj gąsienicy, ma ciemniejszą gruntową farbę, na grzbiecie ma szeroki, ciemno-brunatny pręg. Nie mają na przednich pierścieniach owych niebieskich guzików.

Te gąsienice robią swoje spusztoszenie od wiosny, aż do końca lata, nie żyją towarzysko. Odbywają swoje przemiany częścią w korze drzew, częścią w szparach kory, którą niciami ściągają. Najlepiéj je gubić na wiosnę, trząsąc drzewami i gałęziami w poranku chłodnym. Także dobrze przy końcu Lipca, i na początku Sierpnia wiechciami ze słomy drzewa, gdzie mają korę popękaną, szurować, i dusić ich larwy, które są ciemno-brunatne, i brunatno-czarno.

8.) *Bombix Caeruleocephala.* Nie żyją w kupkach, lecz niekiedy bardzo się rozmnażają; w Maju i w Czerwcu w jabłoniach i gruszkach, a nieraz i w śliwach wielkie szkody robią. Gdy są młode żyją liściem, i kwiatem drzew, wyjadają także i zawiązujące się owoce. W dzień siedzą pojedyńczo pod liściem, więc tylko obstrząsaniem w chłodnym poranku, pozbydź się ich można.

Te gąsienice są dosyć grube, soczyste farby zielonéj morskiéj, mają czarne głowy guziki, na każdym z nich stoi włos jeden. Przez grzbiet idzie blado-żółty szeroki, a po każdym boku wąski pasek. Głowę mają niebieską, a na niéj dwie okrągłe czarne plamki. Na młodych kolor jasniéjszy, czasém aż wpada w biały. Na grzbiecie także, że nie można rozpoznać żółtych pręgow. Gdy już wyrosły, farba gruntowa wpada nieraz w niebieską.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.